

طرح درس

نام مدرس: سیدامیرمحمد مرتضویان

نام درس: شیمی مواد غذایی ۲

نام دوره: کارشناسی صنایع غذایی

جمعیت هدف: ۲۵ نفر

تعداد ساعت آموزشی: ۶۸ (۱۷×۴)

اهداف پایان درس

اهداف مهارتی: ایجاد توانایی نسبی در دانشجویان به منظور کاربرد اصول شیمی مواد غذایی در تولید فرآورده‌های غذایی (کاربری علوم مرتبط در مسیر فن آوری غذایی)

اهداف شناختی: نهادینه کردن اساسی و ژرف دانش بنیادی مربوط به اصول شیمی مواد غذایی در دانشجویان (شامل تعاریف، مفاهیم، طبقه‌بندی‌ها، شناخت اجزا و مکانیسم‌ها)

اهداف نگرشی: ایجاد توانایی ژرف‌نگری در ساختار مواد غذایی از نظر درک نظام کل (کلان‌ساختار) به جزء (اجزای سازنده) که در ادامه، افزون بر حوزه مواد غذایی، با رویکردی فلسفی در درک هستی و آفریدگار همراه باشد.

جدول ۱. ریز طرح درس

شماره	سرفصل	روش	زمان (ساعت)	منابع
۱	مقدمات و کلیات شیمی در مواد غذایی (ترسیم پهنه-نمای درس)	تخته، پاورپوینت، نقشه‌های کارخانه‌ای و کاتالوگ‌ها	۲	-----
۲	طعم در مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۱۶	1. Belitz; Food Chemistry 2. De Man; Principles of Food Chemistry
۳	افزودنی‌های مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۱۰	1. Belitz; Food Chemistry 2. De Man; Principles of Food Chemistry
۴	رنگ در مواد غذایی و واکنش‌های قهوه‌ای‌شدن	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۱۲	1. Belitz; Food Chemistry 2. De Man; Principles of Food Chemistry
۵	بافت در مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۱۲	1. Belitz; Food Chemistry 2. De Man; Principles of Food Chemistry
۶	آنزیم‌ها در مواد غذایی	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۱۰	1. Belitz; Food Chemistry 2. De Man; Principles of Food Chemistry
۷	مواد مضر شیمیایی در غذا	تخته، کتاب، جزوه، پاورپوینت	۴	1. Belitz; Food Chemistry 2. De Man; Principles of Food Chemistry
۸	جمع‌بندی دوره	تخته، پاورپوینت، نقشه‌های کارخانه‌ای و کاتالوگ‌ها	۲	-----